National

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 SD-BM151

このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ!

ふんわり食感
食パン
(ドライイースト)

皮がパリッ!
しっかり食感
食パン(P.16)

早く焼き上げ!
早焼き食パン
(P.20)

皮がやわらか、
きめ細かい
ソフト食パン(P.20)

皮がカリッとかため、
小麦粉本来の味わい
フランスパン(P.20)

皮はかため、
香ばしい香りでヘルシー
全粒粉パン(P.20)

バター風味!リッチな
味わい **デニッシュ風**
食パン(P.21)

サクサククッキー生地と
の2層の角型**メロンパン**
(P.22)

アレンジが楽しい
バラエティパンいろいろ(P.24)

もっちり食感
天然酵母
食パン

皮がパリッ!もっちり食感
食パン(P.32)

もっといろんなレシピを
見てみたい!
ナショナルHP「ベーカリー倶楽部」で
レシピをご紹介しています。
http://national.jp/studio/bakeryclub/

いろいろな
パン
パン生地、
ピザ生地から

バターロール
(P.28)

あんぱん
(P.28)

クロワッサン
(P.29)

ドーナツ
(P.29)

ヨーグルトパン
(P.30)

ベーグル
(P.30)

フォカッチャ
(P.31)

パン以外

ピザ
(P.31)

ケーキ
(P.36)

うどん
(P.38)

パスタ
(P.38)

もち
(P.40)

もくじ

ページ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

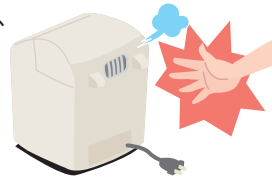
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。

必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

蒸気口には手を触れない

●特にお子様には、充分ご注意ください。

電源プラグや電源コードは正しく扱う

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱する原因）
●電源コードや電源プラグを傷つけない。
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良の原因）

リチウム電池の取り扱いに気を付ける

（発熱や発火、破裂を防ぐために）

●充電やショート、加熱、火中投下をしない。
●電池を、他の金属に混ぜない。

●お子様の手の届かない所に置く。
➡万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。
●廃棄や保存は、テープなどを巻きつけて絶縁する。

事故を避けるために、次のことを守る

●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
●乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。

●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。

注意

使用中や使用直後は、やけどに注意!

●パンケースや本体、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。
➡パンケースを取り出すときは、必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
（熱が伝わりやすく、やけどのおそれ）

●ご使用後のお手入れは、冷えてから。

こんな場所で使わない！

●不安定な場所やじゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。
●テーブルクロスを敷いた上。
（熱いパンケースは、置き場所に注意する）
●粉や油脂類が落ちたテーブルの上や、テーブルの端。
（本体が滑って落ちる原因）
●壁や家具の近く。➡5cm以上離す。（変形･変色の原因）

電源プラグは正しく扱う

●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電やショートによる発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（感電や漏電火災の原因）

リチウム電池を正しく入れる

●⊕⊖の向きを間違えない。（発熱や発火、破裂の原因）

使用上のお願い

●ふたにふきんなどをかけない
（故障や変形の原因）

●湿気のある所や火気の近くに置かない
（故障や変形の原因）

●次の部分に強い力は加えない
（故障や変形の原因）

各部の名前・付属品

蒸気口

上ふた（着脱式 P.43）
●ふた開け部を押さえながら開ける
（ふたがいっしょに持ち上がる ことがあるため）

電源プラグ

イースト容器

ふた
※手の挟み込みに注意する

開閉板
（レーズン・ナッツ容器）

ふた開け部
（左右）

パンケース

開閉弁
（イースト容器）

レーズン・ナッツ容器
（着脱式 P.43）

電池ホルダー
●リチウム電池を取り付ける（P.7）

●リチウム電池
（P.7）
※取扱説明書の袋に同梱

●パン羽根
（P.16）

●めん・もち羽根
（P.38,40）

付属品（各1個）

小麦粉などをはからない！

約2/3量の線（小も同じ）

（中スプーン）

大 中

（大スプーン）　（小スプーン）

●ミトン

●計量カップ
（液体専用 P.13）

●生種容器
（ふた付き P.35）

●スプーン
本文中の材料で「大1」は、「大スプーン1杯」の意味です。
（「小さじ」「大さじ」は、市販の計量スプーンのことです）

●調理や予約をスタートするとき

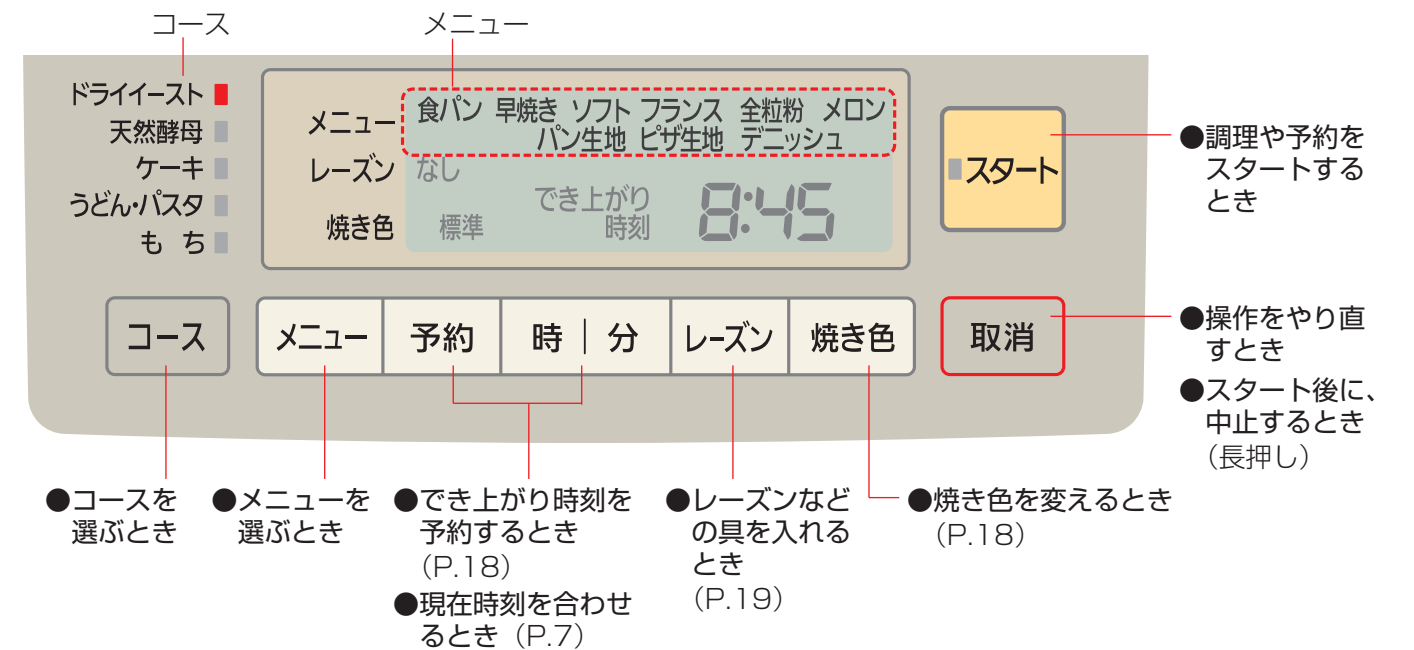
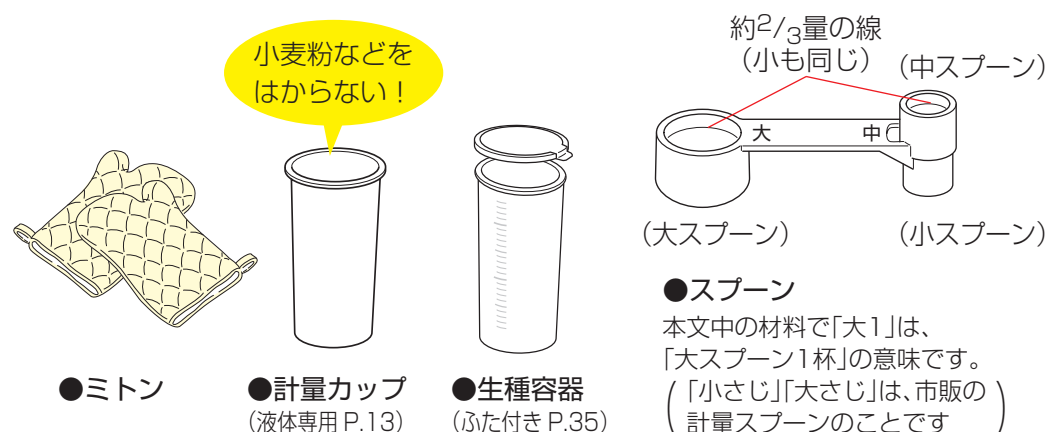
●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

●コースを選ぶとき

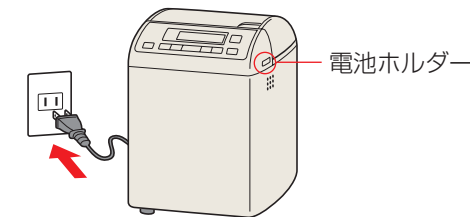
●メニューを選ぶとき

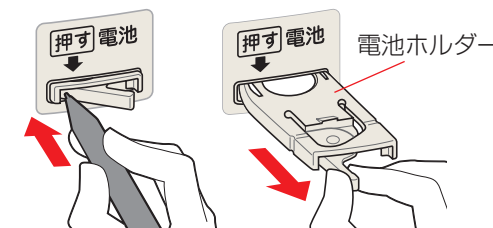
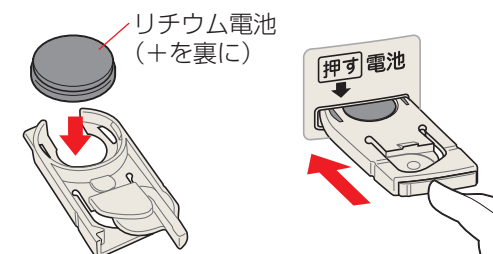
●でき上がり時刻を予約するとき（P.18）
●現在時刻を合わせるとき（P.7）

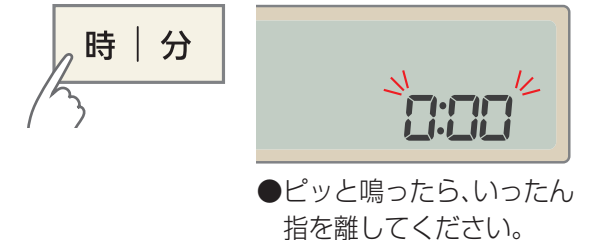
●レーズンなどの具を入れるとき（P.19）

●焼き色を変えるとき（P.18）

現在時刻（時計表示）を合わせる

1 リチウム電池を取り付ける
（現在時刻や、前回使った設定などを記憶させます）

①電源プラグを差す。

※差さないと時刻合わせができません。

②電池ホルダーを取り出す。

③電池を入れ、電池ホルダーを戻す。

2 現在時刻を合わせる

① 「時」または「分」を押す。
（時刻表示点滅）

●ピッと鳴ったら、いったん指を離してください。

②時刻を合わせる。
（例：午後3時30分に合わせる場合）

（早送りは長押し）

●昼の12時は「12:00」、夜の12時は「0:00」です。

●5秒待つと、点滅が止まります。
（時刻合わせ完了）

③電源プラグを抜く。

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
（つくりたいパンによって材料や分量は変わります）

小麦粉
（強力粉・小麦粉）

水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

- ●ふるう必要はなし。
- ●たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
- ●必ず「重さ」ではかる。（計量カップではからない）

パン作りには

たんぱく質を多く（12～15%）含む強力粉が基本です。
※成分表は袋に記載されています。

●日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

油脂
（バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング）

キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

●溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品
（スキムミルク・牛乳）

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

●次のときは冷水（約5℃：氷水くらいの温度）を使う。
- ・早焼き食パン
- ・フランスパン
- ・全粒粉パン
- ・メロンパン
- ・デニッシュ風食パン
- ・室温が25℃以上のとき

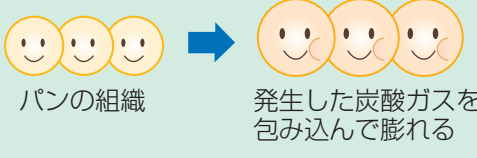
●アルカリ性の水は適していません。

糖分
（砂糖、黒砂糖、はちみつ）

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようつぶす。

●分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや淡くなる。

塩

味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

パンの組織

発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる

- ●酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
- ●ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。
（生イーストは使えません）

●日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
（分包またはスティックタイプが保存に便利）

天然酵母パン種（元種）

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物（果物・野菜類など）から培養された酵母を使います。パン種は「生種おこし」（P.35）で発酵させ、生種にしてから使います。

●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（50g×5袋入り）
➡申し込み先：富澤商店（042）776−6488

5つの基本材料とドライイーストが1回分ずつパックになった

パンミックス

いちいちはかる手間がいりません

- ・「食パン」「食パンスイート」（食パン、早焼きパン、デニッシュ風食パンに）
- ・「ソフト食パン」（ソフト、デニッシュ風食パンに）
- ・「フランスパン」（フランスパンに）

●ナショナル製品取扱店や、松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でお求めいただけます。（➡裏表紙）

■付属のスプーンすりきり1杯当りの重さの目安

	大スプーン	中スプーン	小スプーン
砂糖	約12g	約4g	約2g
スキムミルク	約10g	約3g	約1g
塩	約24g	約7g	約4g
ドライイースト	—	約4g	約2.2g
元種	約17g	—	—
生種	約19g	—	—

■材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約1/2まで
砂糖	約2倍まで	約1/2まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい

- ●砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。
- ●バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。（P.8）
  - ・はちみつは40gまでにする
  - ・スキムミルク大1は牛乳100ml相当です

■卵や牛乳を入れたいときは…

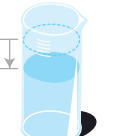
卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
- ・卵（1個まで）
- ・牛乳（水量の半分まで）

- ●計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。
- ●予約タイマーは使わない。（夏場に腐敗するおそれ）

アレンジ具材について

アレンジの材料や分量の目安をご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えて
アレンジパンをつくることもできます。

基本の材料に

＋ お好み材料

お好みの材料を加えて…

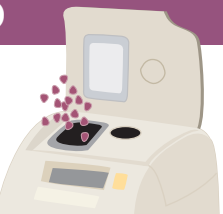
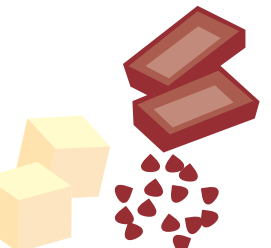
	野菜・チーズ	穀類	果汁
	：小麦粉の重さの約15～20%（1.5斤での目安：60g） 例）・にんじん→すりおろす ・かぼちゃ→ゆでてつぶしてから冷ます ・ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます	：小麦粉の重さの約10～20%（1.5斤での目安：50g） 例）・米粉 ・オートミール ・白玉粉 ・ライ麦 ・全粒粉 ・きな粉 ・ごま	：水の分量まで 例）・オレンジ ・りんご ・トマトなどの100%果汁 →冷蔵庫でよく冷やしておく
小麦粉の量を…	（そのまま変えない）	穀類の重さ分だけ減らす	（そのまま変えない）
水の量を…	野菜の重さ分だけ減らす（チーズの時はそのまま変えない）	（そのまま変えない）	果汁の量だけ減らす
	●タイマーは使わない		●タイマーは使わない

お好みの材料で
具入りパンが
つくれます

レーズン機能（P.19）を使って、
お好みの具材で具入りパンをつくることもできます。

ねりの途中で
生地に投入する!

自動投入できるもの

自動投入できるものは最初から容器に入れておいて…

乾燥しているもの、溶けにくいもの

レーズン・プルーン・オレンジピールなど

ピーナッツ、くるみなど

ドライフルーツ（120gまで）
➡5mm角以下に刻む

ナッツ類（90gまで）
➡5mm角以下に砕く

グリーンピース※（60gまで）
➡水分をよくふき取る

オリーブ※（45gまで）
➡種をとり、1/4に刻み、水分をよくふき取る

ベーコン※（100gまで）
➡10mm幅に刻む

サラミ※（100gまで）
➡5mm角以下に刻む

※予約してつくるときは、使わないでください。
（特に夏場などは腐敗の原因となります）

●砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて投入されないことがあります。

自動投入できないもの

水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

生フルーツ、アルコール漬けフルーツ

チーズ、チョコレート など

（小麦粉の重さの約20%まで）

※ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

かたく大きな材料を入れると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜がはがれることがあります。
取り扱いにご注意ください。

●フッ素樹脂被膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。

パンづくりの流れとコツ

準備する	生地をつくる	焼き上げる

ふんわり食感

パンをつくる

- 小麦粉や水などを入れる
- ドライイーストを入れる

もっちり食感

天然酵母パンをつくる

- ※生種(なまだね)をつくる（35ページ）
- 生種を入れる
- 小麦粉や水などを入れる

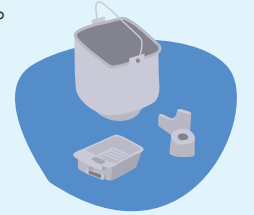
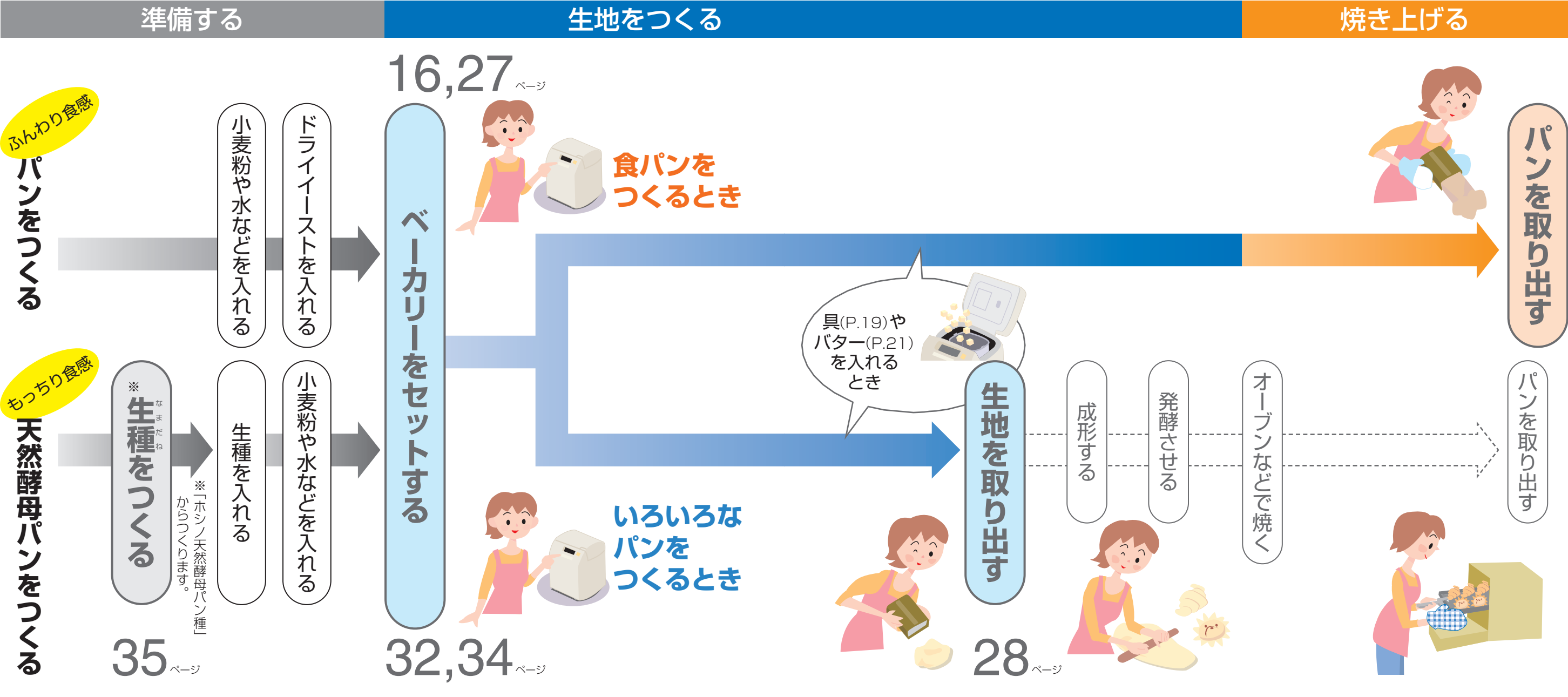
※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

ベーカリーをセットする（16,27ページ／32,34ページ）

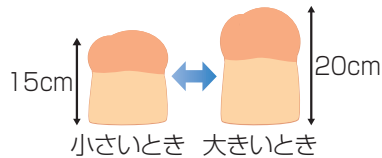
食パンをつくるとき → **パンを取り出す**

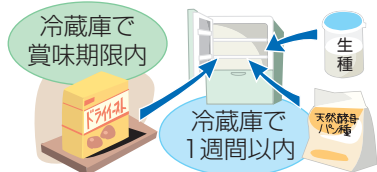
いろいろなパンをつくるとき → **生地を取り出す**（28ページ） → 成形する → 発酵させる → オーブンなどで焼く → パンを取り出す

具(P.19)やバター(P.21)を入れるとき

16,27ページ　32,34ページ　35ページ　28ページ

膨らみや形が毎回変わる手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

食パンの大きさの目安（1.5斤の場合）

材料の鮮度が影響大！保存は大丈夫？

パンを発酵させて膨らませる酵母(P.9)は肉や魚と同じなま物。
ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！
（特に生種は一週間で使い切る）
開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！

夏や室温が高いときは水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。（氷は出してから使う）

小麦粉は重さではかる？量ではかる？

はかりを使って、重さではかります。（付属の計量カップは、液体専用なので使わないで!）
1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。

コース／メニューの使い分け

▼ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。
レーズンなど具を入れるタイミングの目安です。

（所要時間やイーストが落ちるタイミングは、室温や焼き色、予約などの条件によって変化します）

つくるもの		コース	メニュー		参照ページ	レーズン	焼き色	予約	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
パンをつくる：ふんわり食感 パン（ドライイースト）	食パンを焼く	ドライイースト	「食パン」	皮はパリッと、しっかり食感	P.16	●	●	●	4時間20分	ねり※1 → ねかし ※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「早焼き」	早く焼き上げたい	P.20	●	●	—	2時間	ねり → ねかし※3 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「ソフト」	皮はやわらかめ、きめが細かい	P.20	●	●	●	5時間	ねかし ※2 → ねかし → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「フランス」	皮はカリッとかため、小麦粉本来の味わい	P.20	●	—	●	7時間	ねり※1 → ねかし ※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「全粒粉」	皮はかため、香ばしい香りでヘルシー	P.20	●	—	●	5時間10分	ねり※1 → ねかし ※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「メロン」	サクサククッキー生地との2層パン	P.22	●	—	—	2時間15分	ねり → ねかし → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 生地載せ → 発酵 → 焼き上げ（クッキー生地を載せるのは、スタートして55分後に自分で）
			「デニッシュ」	バター風味のデニッシュ風食パン	P.21	—	—	—	3時間	ねり → ねかし※3 → バター投入 → ねり → ねかし※3 → 発酵 → 焼き上げ（バター投入は、スタートして25分後に自分で）
	いろいろなパンをつくる		「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.27	●	—	—	1時間30分	ねり → ねかし※4 → ねり → 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」（P.28）
			「ピザ生地」	薄く伸ばして、ナンやフォカッチャ	P.27	—	—	—	45分	ねり → 発酵 → ねり → 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」（P.31）
パンをつくる：もっちり食感 天然酵母パン（天然酵母）	食パンを焼く	天然酵母	「食パン」	皮はパリッと、しっかり食感	P.32	●	●	●	7時間（+24時間※5）	ねかし ※2 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き上げ
	いろいろなパンをつくる		「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.34	●	—	—	4時間（+24時間※5）	ねり → 発酵 → ねり → 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」（P.28）
パン以外をつくる	ピザをつくる	ドライイースト	「ピザ生地」	薄く伸ばして、パリッ&しっかり	P.27	—	—	—	45分	ねり → 発酵 → ねり → 発酵 ▶ ●「ピザをつくる」（P.31）
	ケーキを焼く	ケーキ		手軽にケーキをつくりたい	P.36	—	—	—	1時間45分	ねり → 粉落し → ねり → ねかし※3 → 追い焼き・焼き上げ（粉落しは、スタートして12分後に自分で）
	うどんをつくる	うどん・パスタ		手打ちうどんをつくりたい	P.38	—	—	—	15分	ねり
	パスタをつくる			手打ちパスタをつくりたい	P.38	—	—	—	15分	ねり
	もちをつくる	もち		手軽におもちをつくりたい	P.40	—	—	—	1時間	炊く → ふた → つく（ふたは、スタートして50分後に自分で開ける）

※1 タイマー予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※2 タイマー予約時、次の工程まで待機しています。最大10時間そのまま動きません。
※3 省略されることがあります。
※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

基本の食パンを焼いてみよう

●1.5斤や1斤サイズは、配合量で変えることができます。
キー操作は必要ありません。

1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。
②上に取り出す。
③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

パン羽根 ※3cm程動きます
③
取り付け軸 ※周りにパン生地などが付いていないこと

214kcal(1.5斤8枚切1枚分)

「食パン」	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	400g	280g
バター	15g	10g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中$^{2}/_{3}$(5g)
水※	300ml	210ml
ドライイースト	中1(4g)	中$^{2}/_{3}$(2.7g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10ml減らして使う。

●1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸ができたり側面に少し粉が残ることがあります。

●ソフト食パンなどの基本配合➡P.20

2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

①強力粉など(ドライイースト以外)を中央を高くして入れる。
②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。
④矢印方向へ回して固定する。
⑤ふたを閉める。

3 イースト容器に ドライイーストを入れる

イースト容器
(ぬれていたらティッシュで水分を吸い取る)
※こうすると静電気が発生し、ドライイーストが落ちません。

■レーズンなどの具を入れるとき➡(P.19)

4 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
ケーキ
うどん・パスタ
もち

メニュー 食パン 早焼き ソフト パン生地 フランス ピザ生地
レーズン なし
焼き色 標準 でき上がり時刻 16:2

5 「食パン」を選ぶ

■他の食パンの種類を選ぶとき➡ メニュー (P.20)

■レーズンなどの具を入れるとき➡ レーズン (P.19)

■焼き色を選ぶとき➡ 焼き色 (P.18)

■でき上がり時刻を予約するとき➡ 予約 (P.18)

6 スタートする

メニュー 食パン
レーズン なし ねり
焼き色 標準 でき上がり時刻 16:20

●でき上がり時刻の目安。

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

7 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

①「取消」を押し、
②電源プラグを抜く。

8 すぐ取り出して、あら熱をとる

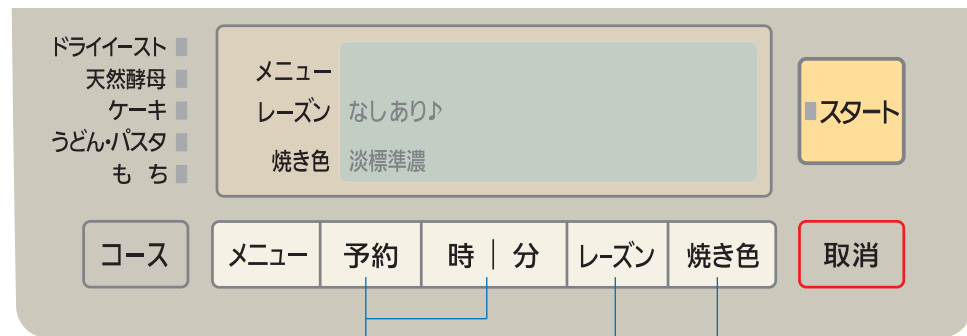
ミトン
(ぬれていないこと)
パンケース

取っ手根元を持ち、強く数回振る。

●焼き上がりの大きさは、温度、湿度、材料により変わります。

大きさの目安(1.5斤の場合)

便利な機能

コースやメニューを
選んだら…

●予約するとき ●レーズンなどの具を入れるとき ●焼き色を変えるとき

お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の3通りに設定できます。

①「焼き色」を押す

②お好みの焼き色を選ぶ

●1斤を焼くときは
焼き色が濃くなるため、「淡」・「標準」をおすすめします

指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。（現在時刻が合っているか確認してください）

①予約を始める

②焼き上がり時刻に合わせる

（早送りは長押し）

●「焼き色」や「レーズン」機能を使うときは
① 「焼き色」「レーズン」を設定
② 「予約」を設定

●予約できる時刻の目安
「ドライイースト」コース
・食パン ：4時間30分～13時間後
・ソフト ：5時間10分～13時間後
・フランス：7時間10分～13時間後
・全粒粉 ：5時間20分～13時間後
「天然酵母」コース
・食パン ：7時間10分～10時間後
※予約できない時刻には合わせられません。

■具入りパンをつくるとき、具を入れるタイミングは…
ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。
「ドライイースト」コース
・食パン ：約55分～1時間25分後
・食パン早焼き：約30分後
・ソフト ：約2時間40分～3時間15分後
・フランス ：約45分～2時間15分後
・全粒粉 ：約1時間20分～2時間40分後
・メロン ：約35分後
・パン生地 ：約45～55分後
「天然酵母」コース
・食パン ：約3時間25分後
・パン生地 ：約3時間25分後

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具をセットして自動で投入できます。
バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの（P.11）は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。
各メニュー配合をお守りください。守らないと具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

自動投入できるもの（P.11）

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具を入れておく。

①「レーズン」を押す

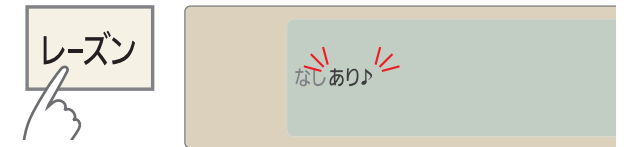
②「あり」を選ぶ

③スタートする

（具が自動で投入される）
●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。

自動投入できないもの（手で入れる）

①「レーズン」を押す

②「あり♪」を選ぶ

③スタートする

④ピッピッと鳴ったら ふたを開けて、具を入れる

3分以内に
（3分後には自動的に再スタートする）
●ふたは閉める。

食パンを焼く 早焼き ソフト フランス 全粒粉

材料

215kcal(1.5斤8枚切1枚分)		
「早焼き食パン」	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	400g	280g
バター	15g	10g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中$\frac{2}{3}$(5g)
冷水(5℃)※	300ml	210ml
ドライイースト	中$1\frac{2}{3}$(6.7g)	小2(4.4g)

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。

215kcal(1.5斤8枚切1枚分)	
「ソフト食パン」	(1.5斤のみ)
強力粉	380g
バター	25g
砂糖	大2(24g)
スキムミルク	大1(10g)
塩	中1(7g)
水※	270ml
ドライイースト	小$1\frac{2}{3}$(3.7g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10ml減らして使う。
●1斤はうまく焼けないためおすすめできません。

178kcal(1斤6枚切1枚分)	
「フランスパン」	(1斤のみ)
強力粉	250g
薄力粉	30g
バター	5g
塩	中$\frac{2}{3}$(5g)
冷水(5℃)※	220ml
ドライイースト	小1(2.2g)

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

「全粒粉パン」(全粒粉50%)	205kcal(1.5斤8枚切1枚分) (1.5斤)	(1斤)
全粒粉(パン用)※1	200g	140g
強力粉	200g	140g
バター	15g	10g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中$\frac{2}{3}$(5g)
冷水(5℃)※2	320ml	220ml
ドライイースト	中1(4g)	中$\frac{2}{3}$(2.8g)

※1 お菓子用(薄力粉タイプ)や小麦以外の全粒粉では焼けません。
※2 室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

(詳細はP.16)

1. パンケースを取り出して**パン羽根をセット**
2. パンケースに、ドライイースト以外の**強力粉や水などを入れる**
3. イースト容器に**ドライイーストを入れる**
4. **「ドライイースト」を選ぶ**
5. **「早焼き」・「ソフト」・「フランス」** または **「全粒粉」を選ぶ**
6. **スタートする**
7. 焼き上がったら(ピッピッ音)、「取消」を押す
8. **すぐ取り出して、あら熱をとる**

全粒粉パン

■粉量に対する全粒粉の割合は
30〜100%で。(グラハム粉は30〜40%、日清製粉「毎日使いたい おいしい全粒粉」は30〜50%)
➡30%未満は「食パン」で焼いてください。

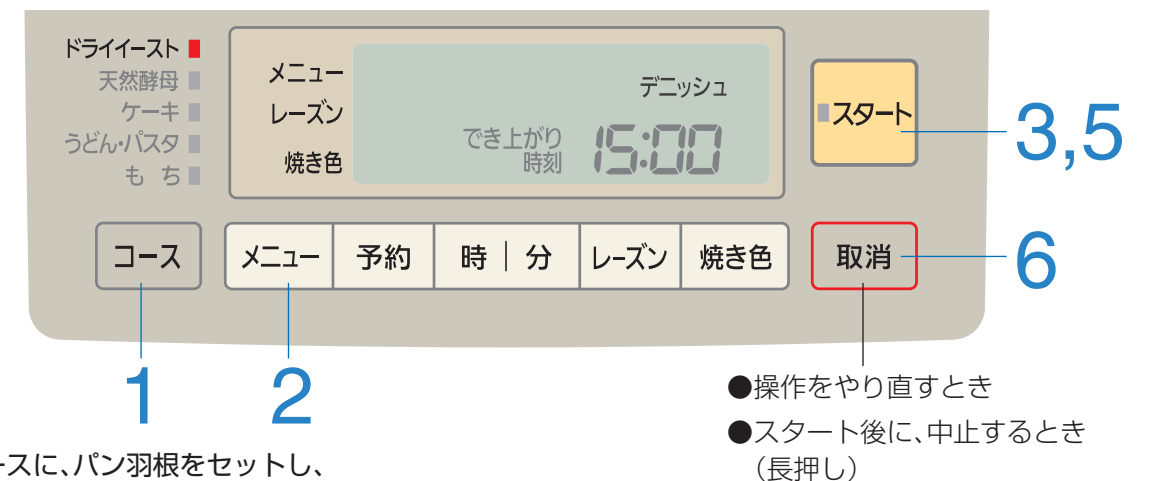
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉(粗びき粉)を使うときは
➡ ①水を20ml減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。(吸水させるため)
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10ml追加する。

※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差がでます。

■日清製粉「ナチュラート 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意!
(1.5斤) バター …25g
ドライイースト … 小$1\frac{2}{3}$(3.7g)
冷水(5℃)※2 … 330ml(予約するときは320ml)に変更

デニッシュ

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき(長押し)

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットし、
(P.16) ②(ドライイーストと後入れ用バター以外の)小麦粉や水を入れ、
③イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

378kcal(1.5斤8枚切1枚分)		
「デニッシュ風食パン」	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	320g	230g
薄力粉	80g	50g
バター	20g	15g
砂糖	大3(36g)	大2(24g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中$\frac{2}{3}$(5g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)	M寸$\frac{1}{2}$個(25g)
冷水(5℃)	220ml	160ml
ドライイースト	中1(4g)	中$\frac{2}{3}$(2.7g)
後入れ用バター	150g	110g
(無塩バターがおすすめ)		

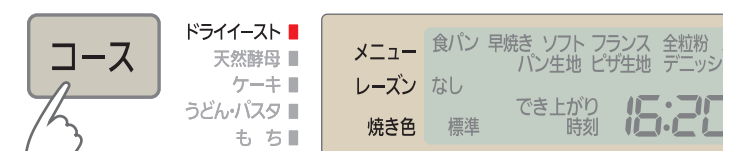
■後入れ用バターは前日に準備!
①バター(後入れ用)を1cm角に切る。
②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③1晩(10時間)以上、冷凍する。

■手順4で10分経過したときは
バターを入れなくても自動的に再スタートします。
(それ以降にバターを入れても混ざらず、デニッシュ風にはなりません)

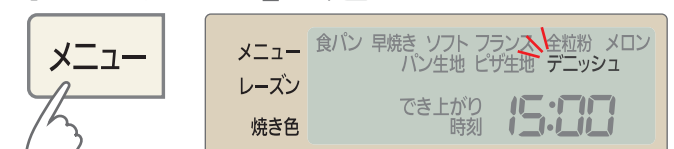
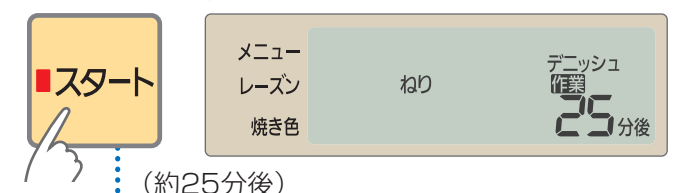
■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

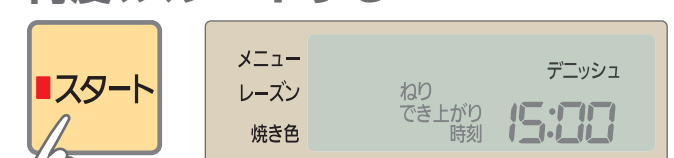
■レーズンなどの具を入れるときは
後入れ用バターと同時に入れます。

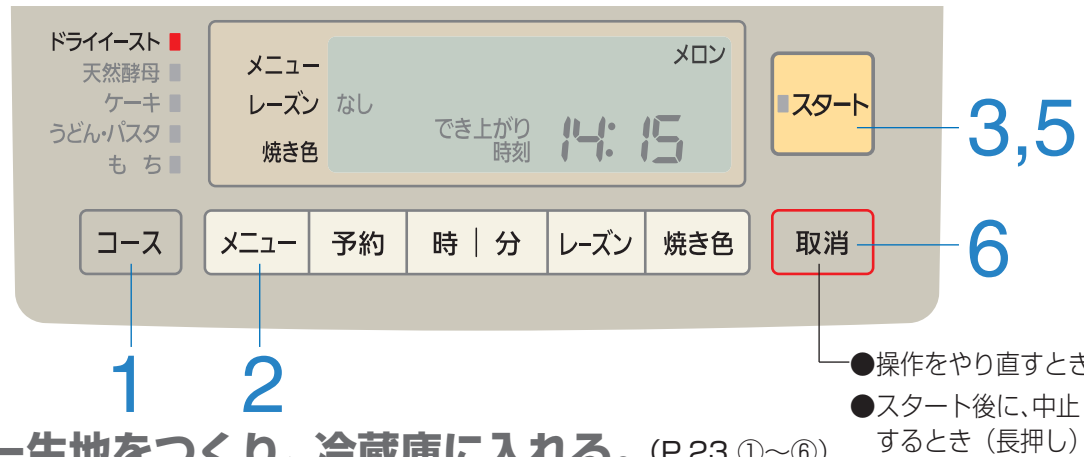
■食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.9)も使えます!
材料のうち、卵、冷水、ドライイースト、後入れ用バターの分量は上記に従ってください。

1. **「ドライイースト」を選ぶ**

2. **「デニッシュ」を選ぶ**

3. **スタートする**

(約25分後)

4. ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて、後入れ用**バターをほぐして入れる** 10分以内に
● 「取消」を押さない

5. ふたを閉めて**再度、スタートする**

6. ピッピッと鳴ったら「取消」を押して**取り出す**

食パンを焼く

準備（P.16）①**クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。**（P.23 ①〜⑥）
②パンケースに、パン羽根をセットし、
③（ドライイースト以外の）小麦粉や水を入れ、
④イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「メロンパン」	288kcal(8枚切1枚分)
強力粉	250g
バター	30g
砂糖	大3（36g）
スキムミルク	大1（10g）
塩	中$^{2}/_{3}$（4.7g）
冷水（5℃）※	170ml
ドライイースト	中1（4g）

クッキー生地（メロンパンの皮）	
バター	50g
砂糖	40g
卵（溶く）	M寸$^{1}/_{2}$個（25g）
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖（仕上げ用）	小さじ2〜3

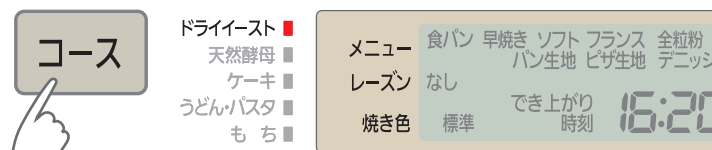
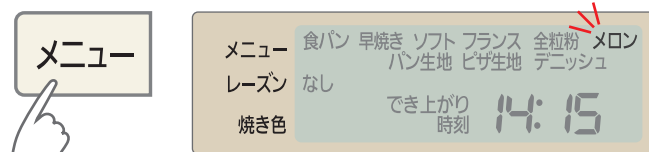
※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。

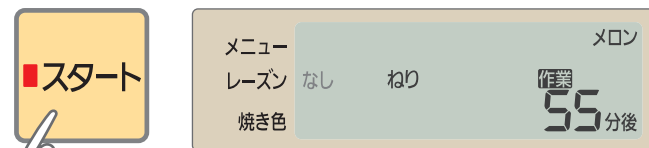
●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順4で15分経過したときは
クッキー生地を載せなくても自動的に再スタートします。

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4中（15分間）アレンジを加え、バラエティパンをつくることができます。
➡P.24

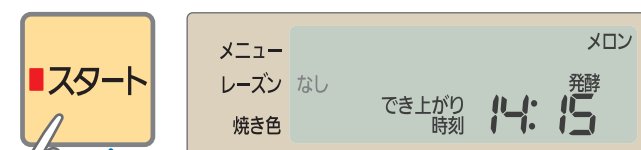
1 「ドライイースト」を選ぶ

2 「メロン」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき➡

（P.19）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 15分以内に
クッキー生地を載せる

①パン生地をパンケースの中央に置き直す
②卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる
③周囲を軽く押さえる（強く押し込まない）
④上からグラニュー糖を振りかける

●「取消」を押さない

5 再度、スタートする

6 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して 取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

クッキー生地のつくりかた

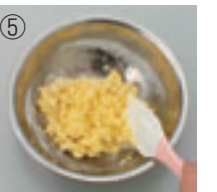
生地をつくる

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

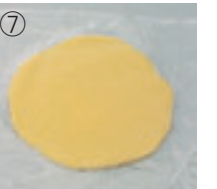
②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。

③砂糖を少しずつ（2〜3回に分けて）加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。

④卵を3〜4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ$^{1}/_{2}$残しておく

⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。

⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップに包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。

伸ばす

⑦めん棒で直径15〜16cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。

⑧生地の片面に、残しておいた卵小さじ$^{1}/_{2}$を塗る。

メロンパンをつくるコツ！

●クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
➡竹串などで深さ1mm以下に浅くつける。
（深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます）

●クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。

「メロン」を使って **バラエティパンをつくる**

材料 2105kcal

材料	分量
強力粉	300g
バター	20g
砂糖	大3（36g）
スキムミルク	大1（10g）
塩	中$^{2}/_{3}$（4.7g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
冷水（5℃）	150ml
ドライイースト	小2（4.4g）
巻き込み用	
ドライフルーツ（ラム酒づけ）	150g
牛乳	小さじ1（5ml）
シナモンシュガー	適量
アイシング用	
A 粉砂糖	25g
A 水	小さじ$^{1}/_{2}$

シナモンロール

パン生地をつくる（P.22 手順1～3）

作業は15分以内で！

生地を取り出す

①ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、羽根を外す。
●取消を押さない

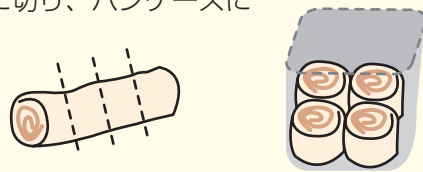
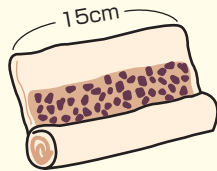
伸ばす

②生地を（縦）25×（横）15cmに伸ばす。

成形する

③手前$^{3}/_{4}$の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。

④手前からくるくると巻く。

⑤4等分の長さに切り、パンケースに入れる。

焼く（スタートを押す）

アイシングをつくる

⑥Aをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ

⑦焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついて伸ばしにくいときは …

手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

バラエティパンをつくるときは …

パン生地と具材を合わせた重量は、850gまで！
※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になることがあります

水分の多い具材は避けて！
（煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく）
※パン生地の発酵に影響します

具材は事前に準備！
※作業時間は15分間です

材料 224kcal（8枚切1枚分）

材料	分量
強力粉	300g
バター	20g
砂糖	大2（24g）
スキムミルク	大1（10g）
塩	中$^{2}/_{3}$（4.7g）
抹茶	小さじ1$^{1}/_{2}$（3g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
冷水（5℃）	150ml
ドライイースト	小2（4.4g）
巻き込み用	
黒豆の甘煮	150g

抹茶黒豆ロール

パン生地をつくる（P.22 手順1～3）

生地を取り出す

①ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、羽根を外す。
●取消を押さない

伸ばす

②生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具を載せ、成形する

③汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
④手前からくるくると巻く。
⑤パンケースに入れる。

焼く

（スタートを押す）

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。

材料 1696kcal（具材分は除く）

材料	分量
強力粉	300g
バター	50g
砂糖	大2（24g）
スキムミルク	大1（10g）
塩	中$^{2}/_{3}$（4.7g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
冷水（5℃）	140ml
ドライイースト	小2（4.4g）
包み具材	12個（20g/個）

お楽しみちぎりパン

パン生地をつくる（P.22 手順1～3）

生地を取り出す

①ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、羽根を外す。
●取消を押さない

成形する

②生地を12等分する。

具を包む

③切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
④パンケースに入れる。

焼く

（を押す）

具材はお好み次第
（水分は厳禁！）
カレー（煮詰めて水分を飛ばす）
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ（汁気を取る）
チーズ（サイコロ状に切る）
など

食パンを焼く アレンジ食パン

●配合は1.5斤分です。

●エネルギー目安表示　1.5斤6枚切1枚分

「パネトーネ」･･･「早焼き」を使って	253kcal
強力粉	360g
バター	36g
砂糖	大1(12g)
塩	中$^{2}/_{3}$(4.7g)
スキムミルク	大2(20g)
卵（溶く）	M寸1個(50g)
冷水（5℃）※	210ml
ドライイースト	中1$^{2}/_{3}$（6.7g)
＊お好みのドライフルーツ	100g

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
＊「レーズン」機能を使う。(P.19)

「果汁パン」･･･「早焼き」を使って	235kcal
強力粉	360g
バター	36g
砂糖	大1(12g)
塩	中$^{2}/_{3}$(4.7g)
スキムミルク	大2(20g)
卵（溶く）	M寸1個(50g)
トマト100%果汁（冷蔵庫で冷やす）	210ml
ドライイースト	中1$^{2}/_{3}$（6.7g)
＊ミックスベジタブル	100g
（ゆでて水けを切り、室温まで冷ます）	

＊「レーズン」機能を使う。(P.19)

「スイート食パン」		232kcal
	･･･「食パン」を使って	「早焼き」を使って
強力粉	360g	360g
バター	40g	36g
砂糖	大4（48g)	大4（48g)
塩	中1（7g)	中$^{2}/_{3}$（4.7g)
スキムミルク	大1$^{2}/_{3}$(16.7g)	大2（20g)
バニラエッセンス	少々	少々
水（5℃）※	240ml	250ml
ドライイースト	中1（4g)	中1$^{2}/_{3}$（6.7g)

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。

「オリーブパン」･･･「食パン」・「ソフト」を使って	220kcal
強力粉	400g（ソフト食パンは360g）
バター	15g（ソフト食パンは25g）
砂糖	大2（24g)
塩	中1（7g)
スキムミルク	大1（10g)
ハーブ（乾燥）	少々
水※	300ml
ドライイースト	中1（4g)（ソフト食パンは3.7g）
＊オリーブ	30g

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
＊「レーズン」機能を使う。(P.19)

「ひまわりの種＆ハニーパン」･･･「食パン」を使って	245kcal
強力粉	400g
バター	15g
砂糖	大2(24g)
塩	中1(7g)
スキムミルク	大1(10g)
はちみつ	大さじ1
水※	290ml
ドライイースト	中1（4g)
＊ひまわりの種	30g

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
＊「レーズン」機能を使う。(P.19)

「オニオン＆ベーコンパン」･･･「食パン」を使って	251kcal
基本配合（食パン）※	
＊たまねぎ（みじん切り）	30g
＊ベーコン（1cm幅）	70g

※10ml、水の量を減らす。
（室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。）
＊「レーズン」機能を使う。(P.19)

「ブルーベリーパン」･･･「食パン」・「ソフト」を使って	244kcal
基本配合（食パンまたはソフト食パン）	
＊ブルーベリー（乾燥）	80g

＊「レーズン」機能を使う。(P.19)

「さつまいもとごまのデニッシュ」･･･「デニッシュ」を使って	341kcal
基本配合（デニッシュ風食パン）	
＊さつまいも（1cmの角切り）	100g
＊黒ごま	大さじ2（20g)

＊「後入れバター」を加えるときに入れる。(P.21)

パン生地をつくる パン生地 ピザ生地

パン生地やピザ生地をつくって、クロワッサン(P.29)やフォカッチャ(P.31)などいろいろなパンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

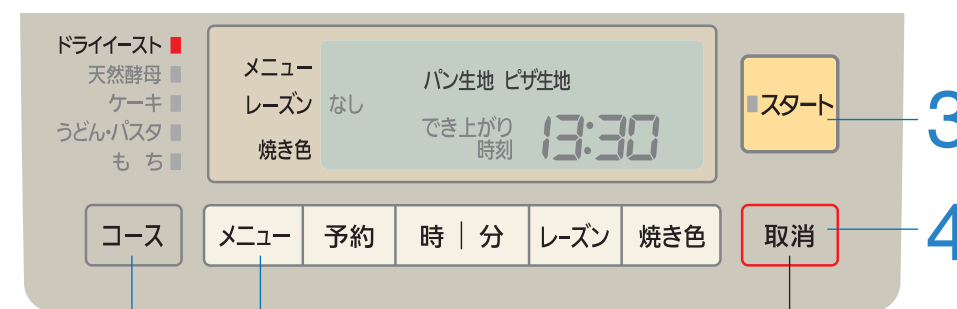
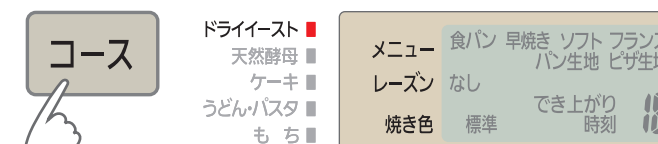
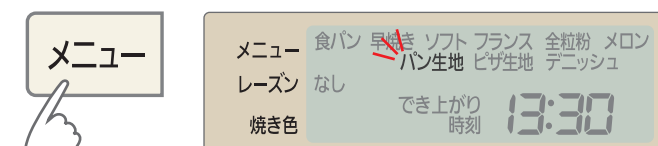
準備 (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットし、
②（ドライイースト以外の）小麦粉や水を入れ、
③イースト容器にドライイーストを入れる。

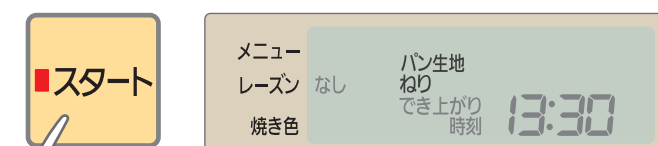
材料

「パン生地」	（最大）	（最小）
強力粉	400g	280g
バター	70g	50g
砂糖	大3（36g)	大2（24g)
スキムミルク	大1$^{2}/_{3}$(17g)	大1（10g)
塩	中1（7g)	中$^{2}/_{3}$（5g)
卵	L寸約$^{1}/_{2}$個(30g)	M寸約$^{1}/_{2}$個(25g)
水※	220ml	150ml
ドライイースト	中1（4g)	中$^{2}/_{3}$（2.7g)

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」	（最大）	（最小）
強力粉	400g	280g
バター	20g	14g
砂糖	大1（12g)	中2（8g)
スキムミルク	大1（10g)	中2（6g)
塩	中1（7g)	中$^{2}/_{3}$（5g)
水※	260ml	180ml
ドライイースト	中1（4g)	中$^{2}/_{3}$（2.7g)

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ

2 「パン生地」または「ピザ生地」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン (P.19)
（パン生地のみ）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

いろいろなパン パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具

●こね板　●はかり(1g単位)　●スケッパー　●めん棒　●ふきん(水でぬらしてかたく絞る)

●クッキングシート　●霧吹き　●はけ　●オーブン

調理によって使う道具
●調理はさみ
●型抜き
●ラップ
●温度計　など

バターロール

材料(18〜12個分)

127kcal(1個分)	
パン生地 (P.27,34)	1回分
ドリール (溶き卵)	M寸$^{1}/_{2}$個(25g)

成形する

①生地をスケッパーで約45gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

②円すい形にし、ふきんをかけて10〜15分休ませる。

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。(巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります)

発酵させる

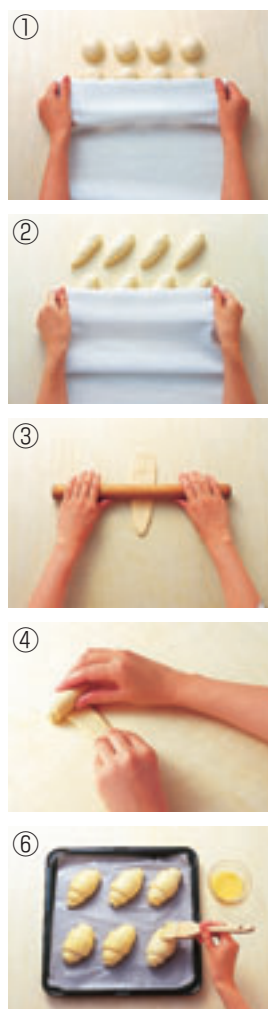
⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

⑥30〜35℃で40〜60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑦予熱した170〜200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

あんぱん
①(バターロールの手順①の後)生地を直径10cmに伸ばす。
②丸めたあんなどを①で包み、丸く形を整え、真ん中をくぼませる。
③②を並べて霧吹きし、30〜35℃で20〜30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
④ドリール(溶き卵)を塗り、けしの実を振りかけ、予熱した170〜190℃のオーブンで約15分間焼く。

クロワッサン

材料(12個分)※必ず記載量でつくる

●ドライイースト使用

パン生地	205kcal (1個分)
※1 強力粉	225g
※1 薄力粉	55g
※1 バター	15g
※1 砂糖	大3 (36g)
※1 スキムミルク	大1 (10g)
※1 塩	小1 (4g)
※1 溶き卵	M寸$^{1}/_{2}$個(25g)
※1 水	140ml
※1 ドライイースト	小1 (2.2g)
折り込み用バター (1cm厚に切る)	140g
ドリール (溶き卵)	M寸$^{1}/_{2}$個

※1　P.27の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地	203kcal (1個分)
※2 強力粉	230g
※2 薄力粉	50g
※2 バター	15g
※2 砂糖	大2 (24g)
※2 スキムミルク	中2 (6g)
※2 塩	中$^{2}/_{3}$ (4.7g)
※2 溶き卵	M寸$^{1}/_{2}$個(25g)
※2 水	120ml
※2 生種	大1$^{2}/_{3}$ (32g)
折り込み用バター (1cm厚に切る)	140g
ドリール (溶き卵)	M寸$^{1}/_{2}$個

※2　P.34の手順でつくる。

バターを折り込む

①生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30〜60分冷やす。(室温が高いときは、長めに)

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15〜30分冷やす。

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地に②を載せて包み、ラップに包んで冷蔵庫で10〜20分休ませる。

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10〜20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30〜60分冷やす。

成形する

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

⑨端を引っ張りながら巻く。

⑩巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40〜60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑫予熱した200〜220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ドーナツ
①生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10〜20分休ませる。
②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
③30〜35℃で20〜30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
④約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

いろいろなパン

パン生地で

材料（15〜10個分）

123kcal(1個分)

パン生地	（最大）	（最小）
A 強力粉	350g	250g
A 全粒粉	50g	30g
A バター	20g	15g
A 塩	中1（7g）	中2/3（4.7g）
プレーンヨーグルト	220g	150g
牛乳	100ml	70ml
ドライイースト	中1（4g）	中2/3（2.7g）
ドリール（溶き卵）	L寸1/2個（30g）	M寸1/2個（25g）

ヨーグルトパン

パン生地をつくる

①パンケースにA ➡ プレーンヨーグルト ➡ 牛乳の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.27）の手順でパン生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を約50gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10〜15分休ませる。

④並べて切り目を入れ、霧吹きする。

発酵させる

⑤30〜35℃で40〜60分（約2倍になるまで）発酵させる。

焼く

⑥ドリールを塗り、予熱した180〜200℃のオーブンで約15分焼く。

材料（12〜8個分）

143kcal(1個分)

パン生地	（最大）	（最小）
A 強力粉	400g	280g
A 砂糖	大3（36g）	大2（24g）
A 塩	中1（7g）	中2/3（5.5g）
サラダ油	大さじ1	小さじ2
水	250ml	180ml
ドライイースト	中1（4g）	中2/3（2.7g）

そのまま食べてもOKだけど、横半分に切って、レタスやハム、チーズ、ジャムなどを挟んでいただくのもおすすめ！

ベーグル

パン生地をつくる

①パンケースにA ➡ サラダ油 ➡ 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.27）の手順で生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を約60gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

④生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

発酵させる

⑤打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ30〜35℃で約40分（約2倍になるまで）発酵させる。

ゆでる

⑥熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る。

焼く

⑦クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170〜190℃のオーブンで約15〜20分焼く。

ピザ生地で

材料（直径25cm 3枚分）

608kcal(1枚分)

ピザ生地	
A 強力粉	400g
A 砂糖	大1（12g）
A 塩	中1（7g）
オリーブ油	大さじ1 1/2
冷水	260ml
ドライイースト	中1（4g）
B ローズマリー	適量
B クリスタルソルト（または塩）	適量

フォカッチャ

ピザ生地をつくる

①パンケースにA ➡ オリーブ油 ➡ 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.27）の手順でピザ生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を3等分し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

発酵させる

④生地をクッキングシートの上に載せて、直径25cmの円形に伸ばす。

⑤30〜35℃で40〜60分発酵させる。

焼く

⑥生地の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油（分量外）を塗る。

⑦Bを振りかけて、予熱した180〜200℃のオーブンで約15分焼く。

ピザをつくる

材料（直径25cm 3〜2枚分）

1085kcal(1枚分)

ピザ生地（P.27）

	（最大）	（最小）
ピザソース	大さじ6	大さじ4
ピザ用チーズ	300g	200g
トッピング（例）		
たまねぎ（薄切り）	大1個	小1個
サラミ（薄切り）	15枚	10枚
ベーコン	3枚	2枚
マッシュルーム（薄切り）	9個	6個
ピーマン（薄切り）	3個	2個

ピザ

成形する

①生地をスケッパーで3等分し、きれいな面を出して丸める。（薄めのピザ生地の場合は5等分）

②ふきんをかけて10〜20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

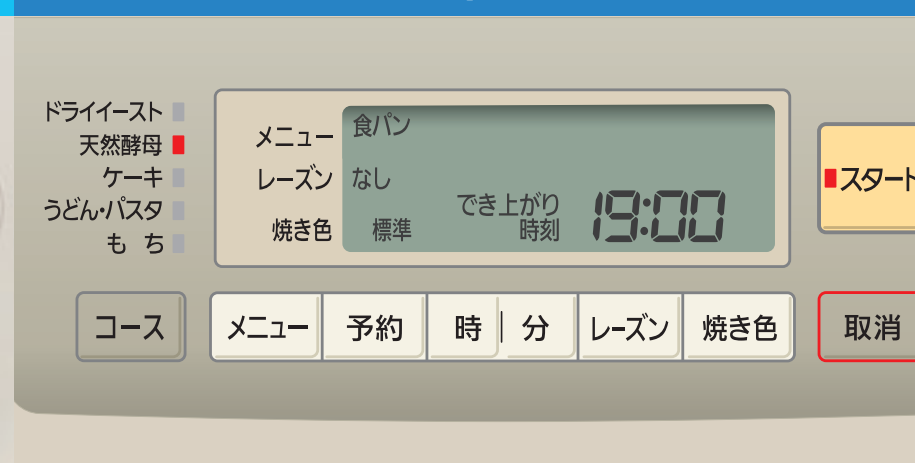
④フォークで穴を開ける。

具を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

焼く

⑥予熱した180〜200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

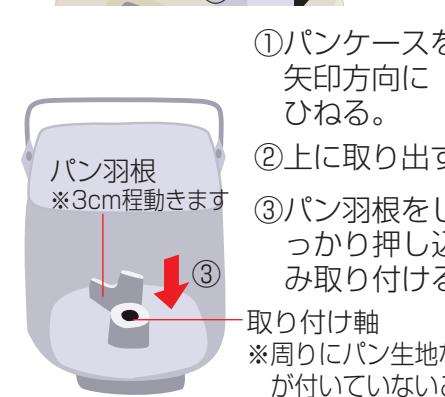
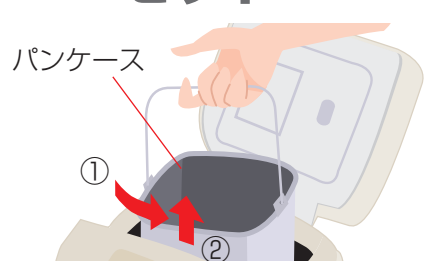
天然酵母食パンを焼いてみよう

1 ベーカリーで 生種をつくる

(P.35)

●生種をつくるのに、24時間かかります。

2 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。
②上に取り出す。
③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

パン羽根
※3cm程動きます
③
取り付け軸
※周りにパン生地などが付いていないこと

204kcal（1.5斤8枚切1枚分）

「天然酵母食パン」	（1.5斤）	（1斤）
強力粉	400g	300g
砂糖	大2（24g）	大1（12g）
塩	中1（7g）	中$\frac{2}{3}$（5g）
水※	250ml	180ml
生種	大2（38g）	大1$\frac{2}{3}$（32g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

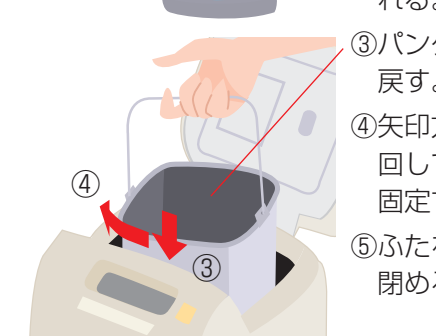
●1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸ができたり、側面に少し粉が残ることがあります。

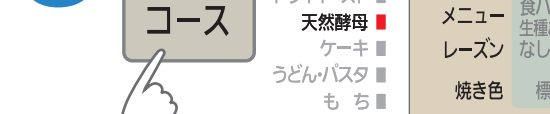
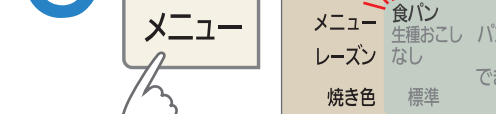
3 パンケースに 生種を入れる

つくった生種を入れる。
※生種は、かき混ぜてからはかる。

4 パンケースに 強力粉や水などを入れる

①強力粉などを中央を高くして入れる。
②水を、周囲に回しながら入れる。

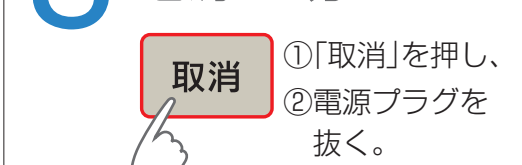
③パンケースを戻す。
④矢印方向へ回して固定する。
⑤ふたを閉める。

■レーズンなどの具を入れるとき➡(P.19)

5 「天然酵母」を選ぶ

6 「食パン」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき➡ レーズン (P.19)
■焼き色を選ぶとき➡ 焼き色 (P.18)
■でき上がり時刻を予約するとき➡ 予約 (P.18)

7 スタートする

●でき上がり時刻の目安。

8 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

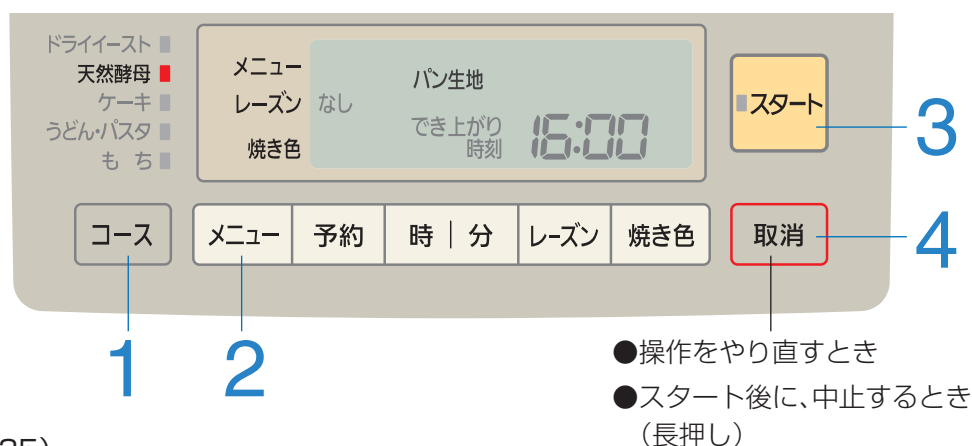
①「取消」を押し、
②電源プラグを抜く。

9 すぐ取り出して、あら熱をとる

●焼き上がりの大きさは、温度、湿度、材料により変わります。

大きさの目安（1.5斤）

天然酵母パン生地をつくる パン生地

生地をつくって、クロワッサン(P.29)などいろいろな天然酵母パンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.32）
①生種をつくる（P.35）
②パンケースに、パン羽根をセットし、
③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。

材料

生種はかき混ぜてからはかる!

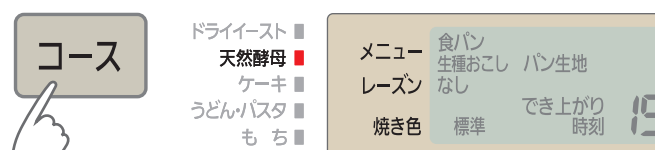
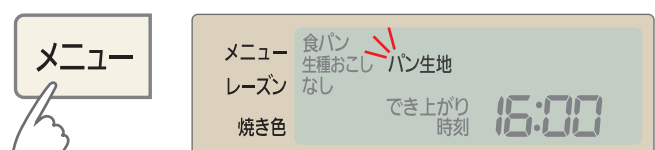
「天然酵母パン生地」

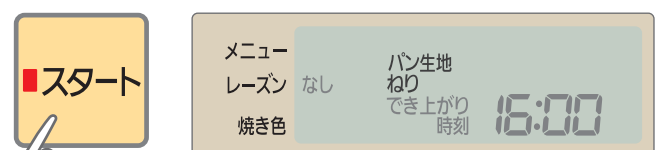
	(最大)	(最小)
強力粉	400g	300g
バター	15g	10g
砂糖	大2 (24g)	大1 (12g)
塩	中1 (7g)	中2/3 (5g)
水※	210ml	160ml
生種	大2 (38g)	大1 2/3 (32g)

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

■パン生地がべたつくときは
（ドライイーストでつくった生地より、べたつきやすくなっています）

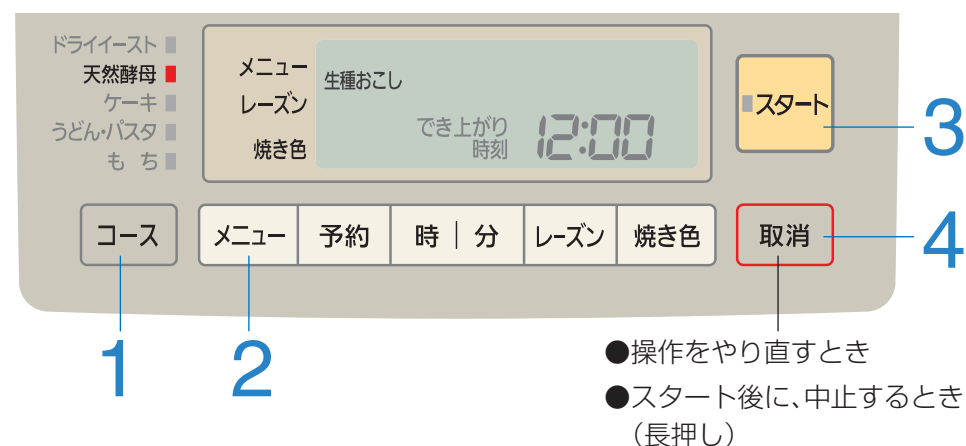
➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30〜60分休ませる。
➡打ち粉をする。
（強力粉をこね板・めん棒・生地に振る）
●べたつくときは、数回打ち粉をする。

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「パン生地」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき➡ （P.19）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

生種をつくる 生種おこし

天然酵母パンに使う生種をつくります。
（約24時間かかります）

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備
①生種容器に水を入れ、
②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、充分かき混ぜる。
③生種容器のふたをする。
④パンケースに生種容器を入れる。（羽根は付けない）

材料

1週間以内に使い切る！

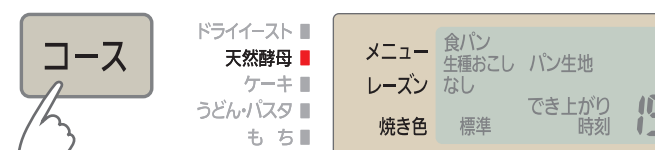
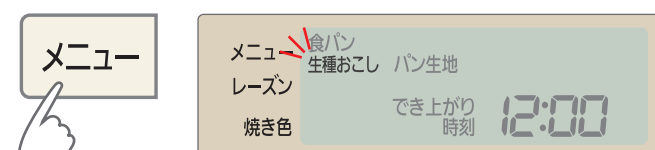
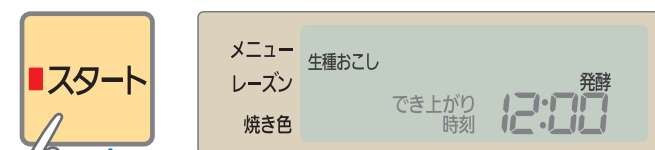
「生種」

●1.5斤パンづくり　約3回分	
ホシノ天然酵母パン種	大3 (50g)
水 (約30℃)	100ml
●1.5斤パンづくり　約2回分	
ホシノ天然酵母パン種	大2弱 (30g)
水 (約30℃)	60ml

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくおこせないことがあります。

■生種はなま物です！
➡必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。
（冷凍や常温では発酵力がなくなります）
➡新しい生種と古い生種を混ぜない。

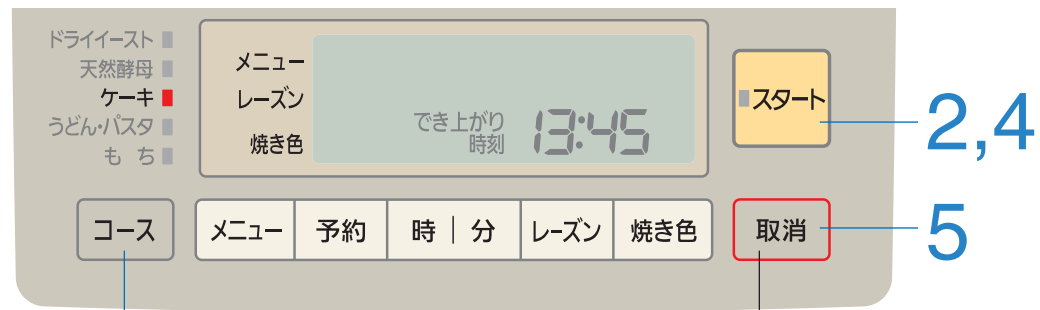
●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。
（室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります）

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「生種おこし」を選ぶ

3 スタートする

●でき上がるまで、途中で取り出さないでください。

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

ケーキをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットし、
②バター、砂糖、牛乳、卵の順に入れ、
③合わせてふるったＡを入れる。

材料

「バターケーキ」244kcal（12等分1切れ）	
無塩バター※	160g
砂糖	150g
牛乳	大さじ1（15ml）
卵（溶く）	M寸3個（150g）
A 薄力粉	240g
A ベーキングパウダー	10g

※1cm角に切り、常温に戻す。

■お好みの材料や具でアレンジできます！
（固形のものは、粉落しのときにまんべんなく入れる）

ココア（20g）

チョコチップ（70g）

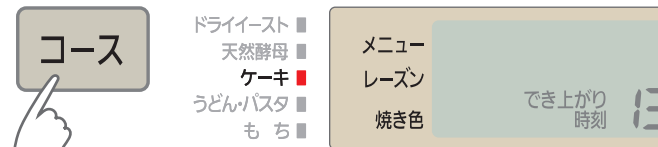
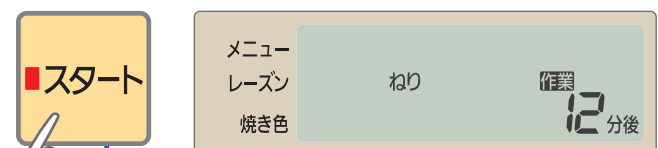
紅茶（アールグレイ）（5g）

くるみ（50g）

■手順3で15分以上経過したときは
自動的に「ねり」がスタートします。
（粉落しを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります）

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

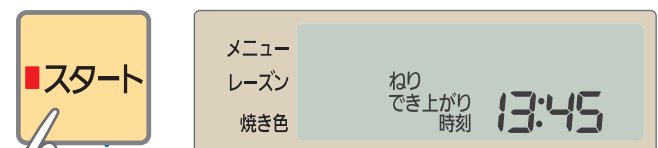
●バターケーキに近いでき上がりになります。
（市販のスポンジケーキのようにはなりません）

1 「ケーキ」を選ぶ

2 スタートする

（約12分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落しをする

15分以内に

●ゴムへらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

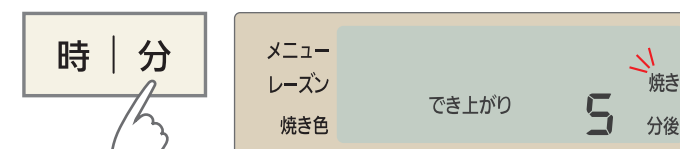
4 再度、スタートする

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してケーキを取り出す

●勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

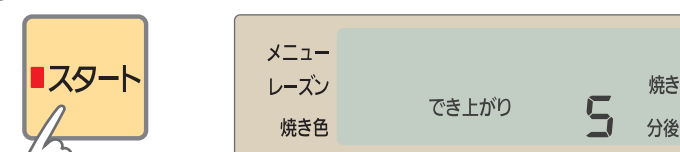
焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きできます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

①「ケーキ」を選ぶ

②焼く時間を合わせる

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③スタートする

■追い焼きを取り消すときは➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示　12等分1切れ分

「レモンケーキ」	247kcal
無塩バター（1cm角に切る）	160g
砂糖	150g
牛乳	大さじ1（15ml）
卵（溶く）	M寸3個（150g）
ラム酒（またはブランデー）	大さじ1
A 薄力粉	240g
A ベーキングパウダー	10g
※レモンの皮（すりおろしたもの）	1個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」	287kcal
無塩バター（1cm角に切る）	150g
砂糖	150g
卵（溶く）	M寸3個（150g）
A ココア	大さじ4（24g）
A 薄力粉	240g
A ベーキングパウダー	10g
チョコチップ※	80g
※オレンジピール（5mm～1cm角に刻む）	60g

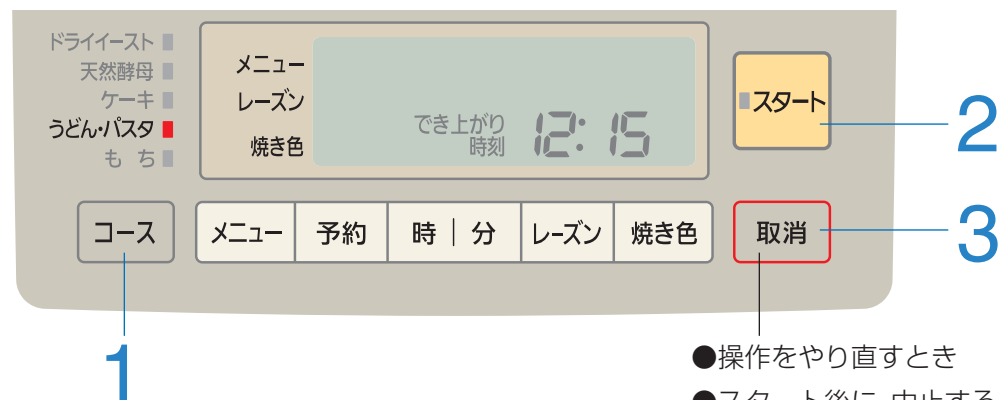
※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」	240kcal
無塩バター（1cm角に切る）	150g
砂糖	120g
卵（溶く）	M寸3個（150g）
牛乳	大さじ2（30ml）
かぼちゃ（2cm角に切りやわらかくする）	150g
A 薄力粉	240g
A ベーキングパウダー	10g

「抹茶甘納豆ケーキ」	251kcal
無塩バター（1cm角に切る）	130g
砂糖	150g
卵（溶く）	M寸4個（200g）
牛乳	大さじ1（15ml）
A 抹茶	小さじ$2\frac{1}{2}$（5g）
A 薄力粉	240g
A ベーキングパウダー	10g
※甘納豆（5mm位の大きさに刻む）	80g

※粉落としのときに入れる

うどん・パスタをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備　①パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
②ボウルなどでAを混ぜ合わせる。
③別容器でBを混ぜ合わせる。
④パンケースにA➡Bの順に入れる。（パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる）

材料（そばやラーメン生地はつくれません）

「うどん」（6人分）	290kcal
A 強力粉	230g
A 薄力粉	230g
B 塩	中2（14g）
B ぬるま湯※1	250ml
打ち粉※2	適量

※1 ぬるま湯の温度は35～40℃。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

「パスタ」（6人分）	311kcal
A 強力粉	230g
A デュラムセモリナ粉※1	230g
B 塩	中1（7g）
B 卵（溶く）	M寸2個（100g）
B 水	160ml
オリーブ油	小さじ$^{1}/_{2}$
打ち粉※2	適量

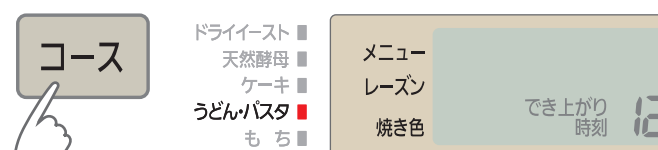
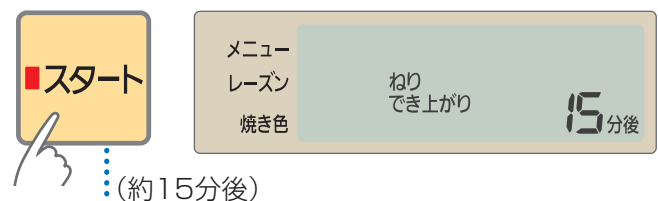
※1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店等でお買い求めいただけます。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

■カラフルなアレンジパスタもつくれます！
➡野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。
➡加える材料分だけ水の量を10～50ml減らす。（基本量は160ml）

※黒練りごま　大さじ1入り … 水量150ml
トマトピューレ　大さじ3入り … 水量110ml
ほうれん草ペースト　50g入り … 水量110ml

1 「うどん・パスタ」を選ぶ

2 スタートする

（約15分後）

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して生地をすぐ取り出す

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで休ませる

●うどん…室温で約2時間（室温が高いときは冷蔵庫で）
●パスタ…冷蔵庫で約1時間

■保存するときは
・冷蔵庫（保存期間 2～3日）
➡打ち粉をしてラップに包む。
・冷凍庫（保存期間 約1か月）
➡めんの太さに切ってから（P.39）ラップに包む。

うどん

伸ばす
①包丁やスケッパーで6等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3mmの厚みになるまで伸ばす。
（冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす）

切る
③生地を折り畳み、端から約3mm幅に切る。
（切りにくいときは、生地に打ち粉をする）

ゆでる
④大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる。
（ゆで時間の目安は、8～13分）
⑤冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。

●市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

パスタ

伸ばす
①包丁やスケッパーで6等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1mmの厚みになるまで伸ばす。

切る
③表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る。
（ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る）
④めんをほどき、打ち粉をする。

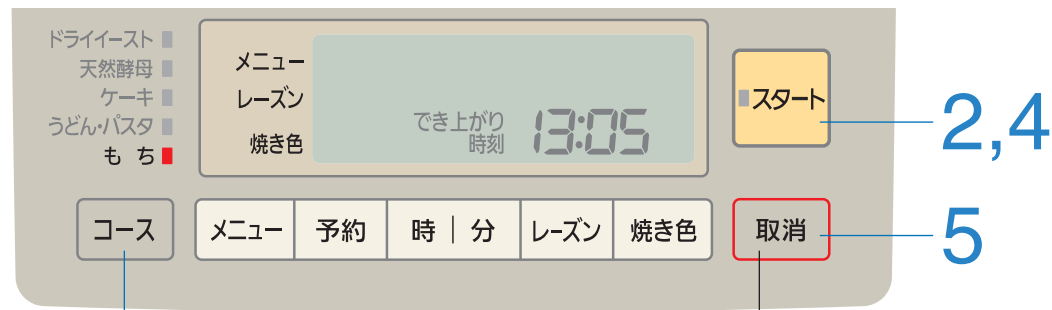
ゆでる
⑤大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる。
（ゆで時間の目安は、3～5分）

●手順①～③では、パスタマシンも使えます。（生地にしっかり打ち粉をする）

もちをつくる

もち米は水に浸す必要はありません。
（浸すとやわらかくなりすぎます）

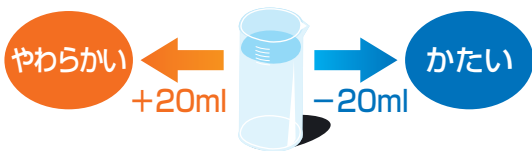
ドライイースト　天然酵母　ケーキ　うどん・パスタ　もち
メニュー　レーズン　焼き色　できあがり時刻 13:05
スタート — 2,4
コース　メニュー　予約　時　分　レーズン　焼き色　取消 — 5
1

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき
（長押し）

準備　①もち米を洗う。（水がきれいになるまで）
※もち米は水に浸さない。（もちがやわらかくなります）
②ザルで30分水を切る。
③パンケースに、めん・もち羽根をセットし、
④もち米を入れ、水を入れる。

材料

「もち」（1個約35gの丸もち）	3合 約18個	4合 約24個	5合 約30個
もち米	420g（約3合分）	560g（約4合分）	700g（約5合分）
水	270ml	340ml	400ml

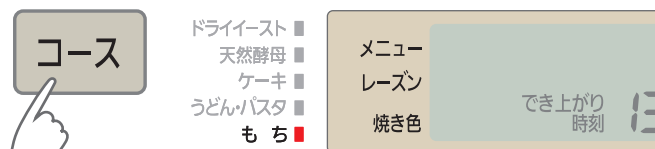
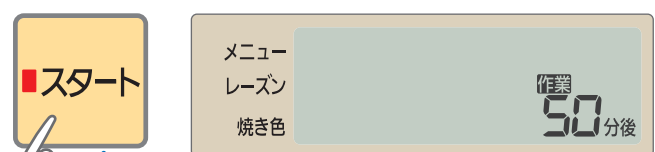
※もち米1合は約140g

■お好みのやわらかさにするには、
水の量で調整を！

■手順3で30分経過したときは
自動的につき始めます。（ふたは閉まったまま）
※もちがやわらかくなり、取り出しにくくなります。

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■もち米を水に浸したときは
もち米が吸水した分、水を減らしてください。
＜減らす目安＞
【3合】100ml　【4合】150ml　【5合】200ml

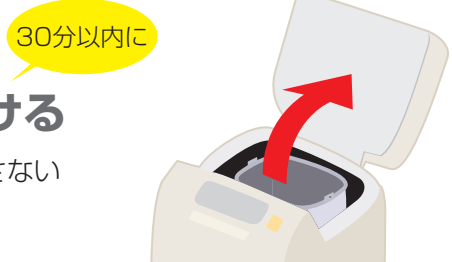
よもぎや桜えびなどは、
もちをつき始めたら入れることができます。
※豆などかたいものは入れないで！
（パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因）

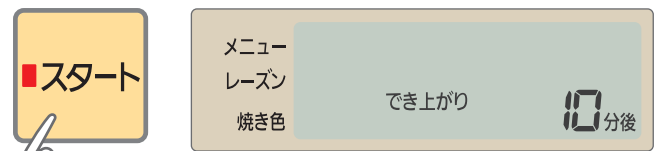
1 「もち」を選ぶ

2 スタートする

（約50分または55分後）

●ときどき羽根が回ります。

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開ける

30分以内に

●「取消」を押さない

4 ふたを開けたまま すぐ、スタートする

スタート
メニュー　レーズン　焼き色　できあがり　10分後

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…

あんもち

きなこもち

おろしもち

■途中で混ぜて…

草もち

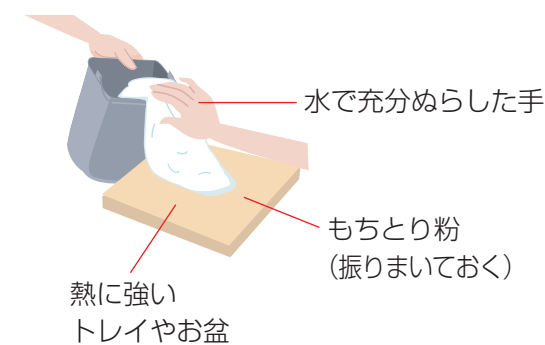
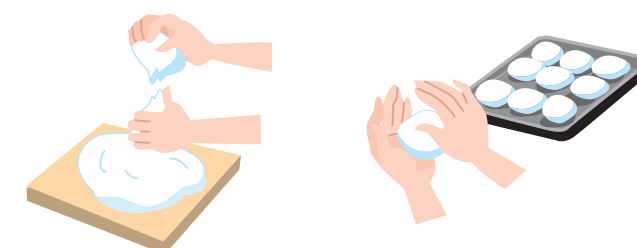
もちをつき始めたら、よもぎ30〜50gと塩少量を少しずつ入れる。
（よもぎの葉は、ゆでて冷水でアク抜きし、細かく刻んで、よく絞っておく）

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースをすぐ取り出し、パンケースにさわれるぐらいまで冷ます（5〜10分）

●もちの出来栄えは、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。

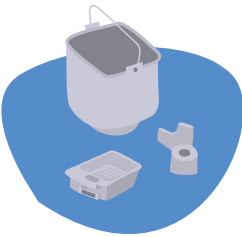
●放置しすぎると、もちの表面がかたくなります。

6 もちを取り出す（底から持ち上げるように）

■もちの上手な保存方法は…
①もちが冷めてから、もちとり粉をよく払い、
②［部屋に置くときは］
湿度や温度の低い所で2日以内。
［冷凍庫に入れるときは］
ポリ袋を2重にして入れ、
口を閉じて1か月以内。

7 もちをちぎって、丸める

■すぐ食べるとき ➡手を水でぬらしておく。
■保存するとき　➡手に、もちとり粉を付けておく。

もちの保存は
もちとり粉を付けずに、
直接ラップに包むと
簡単！

もちをつくる

お手入れする

フッ素樹脂を傷めないために…

●早めに洗って乾かす！
（汚れた状態や水につけた状態で放置しない）
●柔らかいスポンジで洗う！
（磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない）

パンケース・羽根

残った生地を取り除き、水洗いする

①パンケースに湯を少し入れる。
（生地がふやけ、取りやすくなる）

②パンケースと羽根を水洗いする。
●取り付け軸の周りに生地などを残さない。
残っているとパンケースのフッ素を傷めます

③羽根につまった生地などを竹ぐしで取る。

ふた

固く絞った
ぬれぶきんでふく

生種容器

台所用洗剤（中性）で
しっかり洗い、乾燥させる

●生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

■もし、腐敗してしまったときは
①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
②よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする

イースト容器

固く絞った
ぬれぶきんでふき取り、自然乾燥させる

●からぶきすると、静電気でドライイーストが落ちなくなります。

イースト容器はからぶきしない！
静電気でドライイーストが落ちなくなります

レーズン・ナッツ容器

取り外して、水洗いする

●上に引く。

●押して、開閉板を開く。

本体

固く絞った
ぬれぶきんでふく

●庫内に飛び散った具材などは、取り除く。

お手入れする

うまくできない!

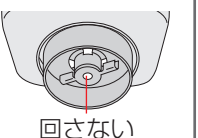
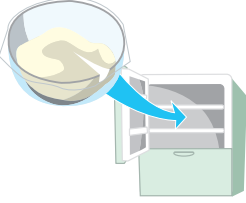
パンづくりはデリケート。日によって出来栄えが違いますが…

パン（膨らみ）

こんなときは		ここを確認してください
膨らみが足りない		●温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。 ●レーズンなどの具を入れすぎていませんか? ●室温が高すぎませんか?（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります） ➡粉などを冷蔵庫で冷やしてください。
大きさの目安（1.5斤）（食パン、ソフト食パンの場合）15cm未満	小麦粉	●はかりで重さをはかりましたか?（付属の計量カップは使えません） ●タンパク質12～15%以外の小麦粉を使っていませんか?（P.48） ●強力粉を使いましたか？ ●古い小麦粉を使っていませんか？ <デニッシュ風食パン･フランスパンは…> ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？
（早焼き、全粒粉※1、デニッシュ、天然酵母食パンの場合）13cm未満 ※1 全粒粉50%配合	水	●少なすぎませんか？ <早焼き･デニッシュ風･フランス･全粒粉･メロンパンは…> ●常に、約5℃の冷水を使っていますか？ <室温25℃以上のときは…> ●約5℃の冷水を使っていますか？
（フランスパンの場合）9cm未満	砂糖	●少なすぎませんか？
	ドライイースト	<天然酵母パン以外は…> ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？（P.12） ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
（全粒粉※2、メロンパンの場合）11cm未満 ※2 全粒粉100%配合	天然酵母	<天然酵母パンは…> ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入れていますか？ ●少なすぎませんか？
膨らみすぎている	小麦粉	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？（P.48）
	水	●多すぎませんか？
大きさの目安（1.5斤）20cm以上	ドライイースト 生種	●多すぎませんか？ ➡指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を1/4～1/2量減らしてみてください。 ●標高が1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

パン（形）

こんなときは	ここを確認してください
全く膨らまない（全体が白く、だんご状）	ドライイースト 天然酵母: ●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていませんか？ ●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●途中で停電しませんでしたか？
日によって形や膨らみが違う	●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ 室温: ・夏場など室温が高いとき ・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど） 材料の種類･質: ・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったとき
底がべたつく、側面が大きくへこむ	●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上であら熱をとりましたか？ ●室温が高いときは、水を10ml減らすと効果があります。
上部が凹んでいる（外皮は焼けている）**天面が平らで四角い**	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●水が多すぎませんか？ <全粒粉パンは…> ●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。
底に大きな穴があく、つぶれる	●パン羽根の形状あとは残ります。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）
周囲に粉が残っている	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

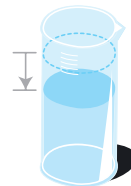
パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
（デニッシュ風食パンの）**底に油がたまる、皮が油っぽい、バターむらができる**	●バターを1cm角に切り、冷凍したものを使いましたか？ ●バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？ ●バターをバラバラにほぐして入れましたか？
食パンが思った色に焼き上がらない	●焼き色を変える（P.18）か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。
外皮がかたい	●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
1斤を焼くとパンの形が悪い、焼き色が濃い	●このホームベーカリーは1.5斤を標準としています。（フランスパンは1斤専用） フランスパン以外を1斤で焼くと、表面が凸凹したり見栄えが少し劣ります。 焼き色が濃いめになるため、焼き色設定は「淡」または「標準」をおすすめします。

うまくできない！

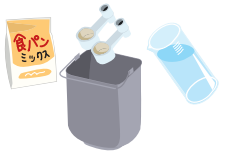
	こんなときは	ここを確認してください
パン（その他）	フランスパンは、焼き立てのアツアツ感を感じない	●フランスパンは、温度が高い状態では取り出しにくいため、でき上がり前に温度を少し下げてから、でき上がりをお知らせするようにしているためです。
パン（その他）	デニッシュ風食パンのサクサク感が少ない	●切ったパンをトーストすると、よりサクサクとした食感になります。
パン（その他）	成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
パン（その他）	クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。
パン（その他）	メロンパンのクッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。 （軽く押さえて密着させると形よく仕上がります。） ●格子模様を深く入れてませんか？
パン（その他）	メロンパンのクッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
パン（その他）	メロンパンのクッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？
パン（その他）	メロンパンのクッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
パン（その他）	メロンパンのクッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。

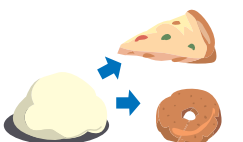
	こんなときは	ここを確認してください
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
ケーキ	上部にバターが残っている	●バターは1cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
ケーキ	周囲に粉がくっついている	●粉落しをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
ケーキ	思ったようなケーキにならない	●「ケーキ」コースで焼くケーキはバターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。
うどん・パスタ	ダマになる	●めん·もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？ ●小麦粉が少なすぎませんか？ ●小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか？ ●水が多すぎませんか？ ●うどんの場合、水はぬるま湯を使いましたか？
うどん・パスタ	生地が手にくっついてまとまらない	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●打ち粉をしましたか？ ●水が多すぎませんか？
うどん・パスタ	めんがくっつく	●めん状に切ってから、時間がたっていませんか？ ●打ち粉を充分にしましたか?
もち	ついたもちに粒々が残っている	●もち米が多すぎませんか? ●水が少なすぎませんか? ●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか? （空調の風に直接当たっているなど） ●うるち米が混ざっていませんか? ●古米を使っていませんか?

よくあるご質問

材料について

質問	回答
国内産の小麦粉でつくれる？	小麦粉には、たんぱく質（グルテン）量の多い強力粉（12〜15%）が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、でき上がりやパンの膨らみ方に差ができます。 ➡日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。 ●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10ml減らしてください。
専用小麦粉でつくれる？	パン つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水量を5〜10%減らしてください。 うどん（中力粉） 生地がかたい場合は水を10ml増やし、やわらかい場合には10ml減らしてください。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？	使えます。バターの代わりには、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。 スキムミルク（大スプーン1）は、牛乳100ml相当です。 ●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。
市販の料理の本の分量でつくれる？	本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。 もしつくるときは下記の方法でお試しください。（パンのみ） ① 生地をつくるコースで。 ② 小麦粉容量は「400〜300g」とし、液体（水・卵など）は小麦粉の65〜60%に。
半斤のパンもつくれる？	材料を半分にしても、「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。
自家製の天然酵母は使える？	発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。 ➡比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。
天然酵母パン種や生種の保存方法は？	天然酵母パン種（P.9） 高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。 ●賞味期限までに使ってください。 生種（P.35） 生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。 ●1週間以内に使い切ってください。

材料について

質問	回答
ドライイーストの保存方法は？	冷蔵庫で保存してください。（開封後は必ず密封する） ●賞味期限までに使ってください。
パンミックスは、天然酵母のコースで使える？	食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。 ➡添付のドライイーストの代わりに、1.5斤のパンミックス1袋に対し、生種（大2）、水（250ml）を入れる。
デニッシュ風食パンの「後入れ用バター」は冷凍しなくても使える？	冷凍していないバターを使うと、パンケースに入れた直後にバターが溶けてしまい、デニッシュ風にはなりません。 バターは1cm角に切り、一晩以上冷凍したものをお使いください。
メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？	お使いいただけます。 事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようご注意ください。
デュラムセモリナ粉はどこで購入できますか？	全国の百貨店でお買い求めいただけます。
打ち粉は何を使ったらいいですか？	かたくり粉をおすすめします。 その他、コーンスターチや小麦粉などもお使いいただけます。
一晩、水に浸したもち米は使えますか？	お使いいただけますが、やわらかくなりすぎるため、基本的にはおすすめできません。 米が水を吸った分（3合：100ml、4合：150ml、5合：200ml）水を減らしてください。

焼き上がり後について

質問	回答
食パンは角形に焼き上げられる？	ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる（「釜のび」）山形パンです。
失敗した生地は再利用できる？ 例 生地のままで焼けていないとき …など	ドーナツやピザなどに利用できます。 以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。 ドライイーストを使うコース ●ドライイーストがイースト容器に残っているとき ➡「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ（P.29）やピザ（P.31）に！ ●ドライイーストがイースト容器に残っていないとき ➡生地を取り出して、ドーナツ（P.29）やピザ（P.31）に！ 天然酵母を使うコース ➡生地を取り出してドーナツ（P.29）に！

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

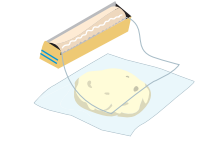
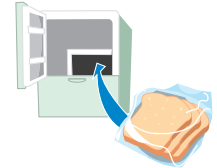
パンをうまく取り出すには？

焼き上がり直後は取り出しにくいことがあります。(「濃」で焼いたときなど)
5〜10分おいてから取り出してください。

パンをうまく切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。
●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。

食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。
できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。
●おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。

バターロール

成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。
焼くときは、30〜35℃で解凍してからドリール(溶き卵)を塗って焼きます。
●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分間長めにする。

ピザ

伸ばした生地をラップで包んで冷凍。
焼くときは、凍ったまま具を載せて焼きます。

天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが？

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。
皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感はもっちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

市販の乾燥パスタと食感が違いますが？

乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

めんがうまく切れないのですが？

計量を正確に行い、生地に打ち粉を充分してください。

「まちがえた!」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした!

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	「ドライイースト」コース ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・「ピザ生地」……1分以内 ・「デニッシュ」……5分以内 ・他のメニュー ……15分以内 ●ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 「天然酵母」コース 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・「ピザ生地」……1分以内 ・「デニッシュ」……5分以内 ・他のメニュー……15分以内

コースやメニュー、「レーズン」、「焼き色」をまちがえてスタートした!

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」キーを長めに押して中止し、正しいコース・メニュー※・焼き色でスタートさせてください。
※「ソフト食パン」には変更しないでください。(最初の工程が違うため)

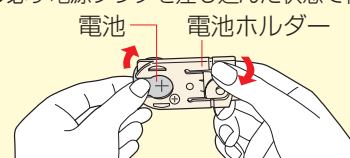
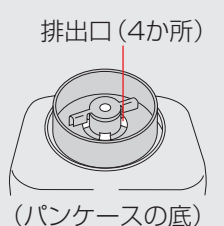
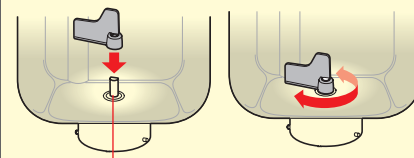
違う羽根を取り付けてスタートした!

「取消」キーを長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。(そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。)

電源プラグを抜いた!

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
※「スタート」キーは押さないでください。

途中でまちがって「取消」を押した！

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
※1回のみ有効。他のキーは押さないでください。

■失敗してしまった生地は、再利用してピザやドーナツにすることができます。(P.29,49)

故障かな?

まずは次の内容をお調べになり、なお異常のあるときは、すぐに本製品をお買い上げの販売店へご相談ください。

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない(練らない)	●「ソフト食パン」コースの工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、コースや室温により異なります。 ・「ソフト食パン」コースは、2回に分けて投入される。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電しているためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが湿っていませんか?	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった(現在の時刻を表示)	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地が利用できます。(P.49)
予約した時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか? コースによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●「食パン」 4時間30分～13時間後 ●「ソフト食パン」 5時間10分～13時間後 ●「フランスパン」 7時間10分～13時間後 ●「全粒粉パン」 5時間20分～13時間後 ●「天然酵母食パン」 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使う「食パン」・「フランスパン」・「全粒粉パン」コースでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.15)	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ・「グワングワン」・・・・・・・・・・・・・・・モーターが回る音 ・「パタパタ」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・生地を打つ音 ・「カチャカチャ」・・・・・・・・・・・・・・・もちをつく音 ●ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」・・・開閉弁、開閉板の音	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温(40℃以上)になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷やす。(でき上がり直後で、1時間程度)
停電有 を表示	●調理中に約10分以内の停電があったことをお知らせします。 停電回復後は、自動的に運転を続けます。(パンの出来栄えは悪くなることがある) ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、表示します。	

こんなときは	原　因	直し方
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。(先端で3cmほど動きます)	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命(約2年)です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。(異物などが入るおそれ) ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7) ●必ず電源プラグを差し込んだ状態で行う。 ※左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す コイン形リチウム電池 ●品　番:CR2354 ●希望小売価格:315円 (税込・2007年12月現在)
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか?	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていませんか?	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。 (お買い上げの販売店へ)
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。(回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される)異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 (パンケースの底)	主軸受け(完成) ●品　番: ADA29A115 ●希望小売価格: 1,785円 (税込・2007年12月現在)

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

次の場合は、お買い上げの販売店に修理をご相談ください

こんなときは	原　因
途中で回転が止まる(羽根が回らない)	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かってモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 (でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない)
H01 を表示	●温度センサーの故障です。
H02 を表示	●制御基板の故障です。

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！

●使い方・お買い物などのお問い合わせは
「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」(P.52～53)に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- 技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- 部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- 出張料 は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	ホームベーカリー
品番	SD-BM151
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/japan

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

- **札幌** 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251
- **旭川** 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011
- **帯広** 帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
- **函館** 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） ☎(0138)48-6631

東北地区

- **青森** 青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326
- **秋田** 秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008
- **岩手** 盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130
- **宮城** 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
- **山形** 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100
- **福島** 郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308

首都圏地区

- **栃木** 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555
- **群馬** 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075
- **茨城** つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756
- **埼玉** 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960
- **千葉** 千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034
- **東京** 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
- **山梨** 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171
- **神奈川** 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
- **新潟** 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171

中部地区

- **石川** 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608
- **富山** 富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549
- **福井** 福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)25-5001
- **長野** 松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209
- **静岡** 静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000
- **愛知** 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
- **岐阜** 岐阜市中鶉4丁目42 ☎(058)278-6720
- **高山** 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
- **三重** 津市久居野村町字山神421 ☎(059)255-1380

近畿地区

- **滋賀** 栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021
- **京都** 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123
- **大阪** 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225
- **奈良** 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
- **和歌山** 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
- **兵庫** 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140

中国地区

- **鳥取** 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
- **米子** 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
- **松江** 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
- **出雲** 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
- **浜田** 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
- **岡山** 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
- **広島** 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011
- **山口** 山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720

四国地区

- **香川** 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388
- **徳島** 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253
- **高知** 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
- **愛媛** 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544

九州地区

- **福岡** 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
- **佐賀** 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
- **長崎** 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658
- **大分** 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
- **宮崎** 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213
- **熊本** 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
- **天草** 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
- **鹿児島** 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
- **大島** 奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101

沖縄地区

- **沖縄** 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0507

仕様

仕様

電源		交流100 V 50/60 Hz共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	550 W	大きさ（約）	幅	28.2 cm
	モーター	115 W（50 Hz）		奥行	32.5 cm
		120 W（60 Hz）		高さ	36.7 cm
質量（約）		6.7 kg	コードの長さ		1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約0.95 Wです。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

	ドライイーストを使うコース	天然酵母を使うコース	うどん・パスタ	ケーキ	もち
容量	食パン／早焼き食パン／全粒粉パン　小麦粉 400～280 g ソフト食パン－小麦粉 380 g フランスパン－小麦粉 280 g メロンパン－小麦粉 250 g パン生地／ピザ生地　小麦粉 400～280 g	食パン ― 小麦粉 400～300 g パン生地 ― 小麦粉 400～300 g 生種おこし ― ホシノ天然酵母パン種（元種） 50～30 g	小麦粉 460 g	小麦粉 240 g	もち米 700 g ～ 420 g
予約タイマー	食パン／ソフト食パン／フランスパン／全粒粉パン　13時間後まで	食パン ― 10時間後まで	――	――	――

その他のコースには予約タイマーが使えません。

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。

このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　月　日	販売店名
	品番	SD-BM151	☎（　）　－

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保5番地

DZ50－152
S1207Y0